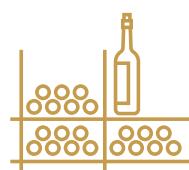


VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in acciaio per 21-30 giorni a temperatura controllata di 30°C. Fermentazione malolattica in botti, batonnage per enfatizzare il colore e la texture (tannini setosi e rotondi).



AFFINAMENTO

Il 20% della cuvée matura in legno in un periodo che va dai 12 ai 18 mesi (le botti sono nuove, di uno o due anni).



Rosso rubino intenso.

Châteauneuf du Pape

-La Chasse-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di frutti rossi maturi (fragola, ciliegia, lampone), note speziate e di cioccolato.



France
Borgogna
Avignon



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.

15%



VITIGNO

Grenache, Syrah,
Mourvèdre

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



Rotondo, concentrato,
complesso, con tannini
morbidi e maturi e un finale
lungo e speziato.